ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1946 N° 14

LA PRODUCTION PORCINE

DANS LE

DÉPARTEMENT DE LA CREUSE

THÈSE

POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

Présentée et soutenue publiquement en juillet 1946

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

AYMARD GAYAUD

Né le 24 mars 1916
à Saint-Fiel (Creuse)

JURY
- *Président :* M. CALMETTES, professeur à la faculté mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse.
- *Assesseurs :* M. PONS, directeur de l'Ecole Vétérinaire.
- *Assesseurs :* M. DARRASPEN, professeur à l'Ecole Vétérinaire.

GUÉRET
IMPRIMERIE F. FOURIAUD
12, RUE DU PRAT, 12

1946

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1946 N° 14

LA PRODUCTION PORCINE

DANS LE

DÉPARTEMENT DE LA CREUSE

THÈSE

POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

Présentée et soutenue publiquement en juillet 1946

DEVANT LA

FACULTÉ MIXTE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

PAR

AYMARD GAYAUD

Né le 24 mars 1916
à Saint-Fiel (Creuse)

JURY

Président : M. CALMETTES, professeur à la faculté mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse.

Assesseurs : M. PONS, directeur de l'Ecole Vétérinaire.
M. DARRASPEN, professeur à l'Ecole Vétérinaire.

GUÉRET
IMPRIMERIE F. FOURIAUD
12, RUE DU PRAT, 12

1946

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

PERSONNEL ENSEIGNANT

Directeurs Honoraires ..... { MM. CUILLÉ. MARTIN.

Professeur Honoraire ..... LECLAINCHE.

Directeur ..... PONS.

CHAIRES — **Professeurs**

I. — Chimie et Pharmacie ..... MM. N...
II. — Anatomie ..... FLORENTIN.
III. — Physiologie ..... N...
IV. — Anatomie Pathologique, Inspection des viandes ..... LOMBARD.
V. — Parasitologie ..... BRIZARD.
VI. — Médecine ..... DARRASPEN.
VII. — Chirurgie ..... LASSERRE.
VIII. — Pathologie du bétail ..... BERTHELON.
IX. — Maladies Microbiennes ..... N...
X. — Zootechnie ..... PONS.

Agrégés

Anatomie ..... MM. BENOIT.
Zootechnie ..... LADRAT.

Chefs de travaux

Chimie et Pharmacie ..... MM. GODFRAIN.
Médecine ..... FLORIO.
Chirurgie ..... PUGET.
Pathologie du bétail ..... TOURNUT.

Assistants

Médecine ..... MM. JUTEAU.
Chirurgie ..... GOUDABLE.
Maladies contagieuses ..... JOUBERT

Cours complémentaires

Pisciculture et maladie des poissons ... M. SECONDAT.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats. (Délibération de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

A LA MÉMOIRE DE MES GRANDS PARENTS

A MES PARENTS

Qu'ils trouvent dans ce travail une bien faible compensation de tous les sacrifices qu'ils se sont imposés pour nos études. Leur vie, toute de travail, restera toujours pour nous un exemple.

A MA FIANCÉE

Bien faible témoignage de mon très grand amour.

A SES PARENTS

Dont nous sommes fiers de devenir le fils.

A TOUS LES MIENS

En gage de mon affection.

A TOUS MES CHEFS MILITAIRES

A Monsieur le Professeur CALMETTES

DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE DE TOULOUSE

Qui a bien voulu accepter la présidence de notre jury de thèse.

A Monsieur le Professeur PONS

DIRECTEUR DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Qui nous a guidé dans le choix du sujet de notre thèse et qui a toujours été pour nous un maître bienveillant.

A Monsieur le Professeur DARRASPEN

PROFESSEUR DE MÉDECINE A L'ÉCOLE VÉTERINAIRE DE TOULOUSE

Témoignage de profonde reconnaissance

I. — INTRODUCTION

Que de plaisanteries, très souvent bien amicales j'en conviens, n'ai-je pas entendu lorsque je disais que j'étais Creusois : la Creuse ! ce pays perdu couvert de landes et de fougères...

Beaucoup de Français ne connaissent en effet notre département que par le Camp de La Courtine, soit par les stages qu'ils ont pu y faire, soit par ce que leur en disent leurs parents ou amis qui y sont passés. On conçoit aisément qu'ils en aient dans ce cas une bien piètre opinion. Moins excusables sont les géographes ou les techniciens qui, jugeant sur le passé, classent délibérément la Creuse parmi les départements pauvres. Bien sûr, je ne prétendrai pas que c'est une des contrées les plus riches de France, mais tout de même, ce département n'a-t-il pas prouvé, en cette période de crise dans laquelle nous nous débattons encore, qu'il pouvait non seulement faire vivre largement sa population, peu dense il est vrai, mais encore prendre sa part dans l'économie générale du Pays.

Ils ne nous contrediront pas ceux qui, chassés de leurs foyers par les dures lois de la guerre, sont venus chercher en Creuse asile et subsistance ; ni ceux qui, habitant les grandes villes, ont la chance d'avoir « chez nous » un parent ou un ami fidèle qui leur adresse périodiquement un colis bien garni. Le Ravitaillement Général lui-même ne pourra qu'être de notre avis puisque ses statistiques prouvent que la Creuse a toujours dépassé ses impositions dans de sensibles proportions.

Nous ne pouvons mieux comparer notre département qu'à l'employé obscur qui, sans brio peut-être, mais avec conscience et ténacité concourre à la bonne marche de l'entreprise qui l'occupe. Nous serons heureux si le modeste travail que nous entreprenons aujourd'hui, sans aucune prétention, sur « l'élevage Porcin en Creuse » peut aider à faire mieux connaître et apprécier notre sol natal. Puisse-t-il aussi être de quelque utilité à ceux qui s'intéressent aux diverses questions d'élevage !

Dans la première partie de notre exposé, nous allons situer sommairement le milieu : sol, climat et conditions d'exploitation de la propriété, cultures, élevage en général. Nous aborderons ensuite plus spécialement le problème de l'élevage porcin en étudiant les races exploitées, le mode d'élevage et d'engraissement, la commercialisation et les débouchés. Nous conclurons enfin en donnant quelques aperçus sur l'avenir de cet élevage et en fixant l'orientation qui, à notre avis, doit lui être donnée.

1re PARTIE

LE MILIEU

ORIGINE ET SITUATION GÉOGRAPHIQUE DE LA CREUSE

Formé en 1790 par la réunion de la haute Marche et des pays de Combrailles à quelques enclaves du Bourbonnais, du Berry, du Limousin et de l'Auvergne, le Département de la Creuse n'a le plus souvent que des limites purement conventionnelles. C'est à peine si de loin en loin de faibles tronçons des cours de la Creuse, du Thaurion et du Cher viennent en jalonner les frontières. Entouré par six départements qui sont, au nord l'Indre et le Cher, à l'est l'Allier et le Puy-de-Dôme, au sud la Corrèze et à l'ouest la Haute-Vienne, la Creuse couvre une superficie de 556.773 hectares.

RELIEF :

La partie sud du département est formée par une région montagneuse qui se rattache aux Monts d'Auvergne et au plateau de Millevaches, ce sont les Monts de la Marche dont les points culminants, la forêt de Châteauvert (931 m.) et le puy de Crabanac (920 m.) sont sur la ligne de séparation des eaux des bassins de la Loire et de la Gironde. De ce massif montagneux se détachent en éventail trois chaînes mamelonnées qui s'abaissent progressivement au nord vers les plaines du Berry. Ce sont de l'est à l'ouest :

— La chaine qui traverse les cantons de Crocq et d'Auzance pour venir se terminer par le plateau d'Evaux.

— La ligne de hauteurs qui longe à droite la vallée de la Creuse et s'abaisse progressivement jusqu'au plateau de Dun (point culminant 755 m.)

— La « chaine des puys » : puy d'Hyverneresse (854 m.), puy de Gaudy (650 m.), Maupuy (686 m.) qui s'épanouit en plateaux mamelonnés dans la région de St-Vaury et La Souterraine.

Partout les montagnes creusoises présentent l'aspect classique des « ballons » aux sommets usés et arrondis. En raison de leur nature granitique elles ne sont en général recouvertes que d'une maigre végétation et rarement boisées.

HYDROGRAPHIE :

De nombreux cours d'eau au tracé sinueux et aux vallées étroites et pittoresques qui enchantent le touriste, sillonnent la Creuse. La plupart sont orientés vers le bassin de la Loire, mais au sud, les petites rivières de la Diège et du Chavanon dirigent leurs cours vers la Dordogne et le bassin de la Gironde.

La Creuse. — Elle prend sa source au puy de Crabanac et traverse tout le département du Sud-Est au Nord-Ouest. Ses principaux affluents sont, sur la rive droite, au sud la Rozeille et au nord la petite Creuse, sur la rive gauche, la Sédelle qui ne la rejoint que très peu de temps avant sa sortie du département.

Le Cher. — né dans la région de Mérinchal il draine par son affluent la Tardes grossie de la Voueize l'eau de toute la Creuse orientale.

Le Thaurion. — Torrent rapide à vallée encaissée prend sa source près de Gentioux, traverse la région de Bourganeuf puis pénètre en Haute-Vienne après avoir longé la frontière de la Creuse sur une dizaine de kilomètres.

La Gartempe. — Issue de la Région située au sud de Guéret la Gartempe traverse la Région du Grand-Bourg pour pénétrer dans le département de la Vienne où elle rejoindra la Creuse.

Le débit des cours d'eau Creusois est assez irrégulier, coulant à pleins bords et débordant même très souvent pendant les périodes pluvieuses ils se réduisent parfois à de simples

filets d'eau pendant la saison chaude. Au cours des périodes de sécheresse certains voient même leurs cours complètement interrompus.

SOL et SOUS-SOL :

Géologiquement la Creuse se rattache au Massif Central ; sol et sous-sol sont formés surtout de roches éruptives (granits et porphyres) auxquelles il faut ajouter quelques roches sédimentaires primitives (schistes et gneiss), de petites étendues de terrains sédimentaires (Bassins houillers de Lavaveix et Bosmoreau et plaine tertiaire de Gouzon) et enfin quelques filons métalliques peu importants (Etain-antimoine). La presque totalité du sol arable résulte de la décomposition des granits et des porphyres qui donnent un sol maigre nécessitant des amendements calcaires et des engrais phosphatés et azotiques.

CLIMAT et PLUVIOSITÉ :

Le climat de la Creuse présente d'une façon générale les caractéristiques du climat du Massif Central. Il est essentiellement humide et froid. Le printemps est généralement pluvieux, l'été est court et très orageux mais l'automne y est souvent fort agréable. Les hivers sont longs et rigoureux plus particulièrement dans la région montagneuse du sud du département où la neige atteint souvent des couches de 50 cm. d'épaisseur qui persistent deux ou trois mois.

La température moyenne oscille en Creuse entre 9 et 11° alors que la hauteur moyenne des pluies atteint 1 m. 10 dans la région Sud pour tomber à 55 cm. environ dans la région du Nord (Bassin de la petite Creuse).

RÉGIONS AGRICOLES NATURELLES DE LA CREUSE

La division du département de la Creuse en régions agricoles découle tout naturellement de son relief et de la formation géologique de son sol. On peut à mon avis distinguer 4 régions principales :

La haute Creuse : d'une superficie de 50.000 hectares environ, elle comprend toute la région montagneuse du sud du département. Son climat est rude et son sol maigre n'est le plus souvent recouvert que de bruyères et de fougères. On fait actuellement un très gros effort pour boiser toute cette région.

La Marche et le Limousin : d'une superficie de 300.000 ha environ elle englobe toute la partie moyenne du bassin de la Creuse et la partie extrême de celui du Thaurion. De constitution géologique identique la Marche et le Limousin sont cependant quelque peu différents par les cultures et les races d'animaux qui sont exploitées. On y trouve des terres fortes, provenant de la décomposition des gneiss, qui conviennent bien aux prairies et à la culture du blé, et des terres granitiques plus légères où l'on cultive l'orge, le seigle et la pomme de terre.

Le pays de Combraille (90.000 hectares environ) comprend le bassin du Cher et de ses affluents la Tardes et la Voueize. Le gneiss domine dans le sous-sol et sa décomposition a donné une terre lourde et compacte propice aux prairies et à la culture du blé et du seigle.

La basse Creuse — correspond au bassin de la petite Creuse ; c'est la région la plus riche du département. Son sol est lourd et fertile, il convient très bien aux prairies artificielles et à la culture du blé.

A ces quatre Régions principales qui, sans être parfaitement homogènes, présentent tout de même une certaine unité, il convient d'ajouter d'une part, les deux bassins houillers de Lavaveix et de Bosmoreau et d'autre part la plaine de Gouzon, recouverte d'alluvions tertiaires où l'on cultive le blé et l'avoine.

LA PROPRIÉTÉ — MODE D'EXPLOITATION

La Creuse est essentiellement un pays de petites et de moyennes propriétés ; les biens de plus de 100 hectares y sont rares. Nous donnons ci-dessous les résultats d'une

enquête faite à ce sujet par les services agricoles du département en 1929 :

Propriétés de 0 à 1 ha	7.602
— 1 à 5 ha	8.467
— 5 à 10 ha	7.293
— 10 à 20 ha	7.436
— 20 à 50 ha	5.976
— 50 à 100 ha	1.149
— 100 à 200 ha	100
— 200 à 500 ha	12
— de plus de 500 ha	5

Les petites propriétés sont réparties dans tout le département, celles de 20 à 50 ha abondent surtout dans le pays de Combraille, la Marche et le Limousin. C'est dans la basse Creuse que se rencontrent principalement les propriétés de 50 à 100 ha tandis que celles de plus de 100 ha se trouvent surtout en haute-Creuse. Le plus souvent la propriété Creusoise est très morcelée et se présente sous forme de parcelles isolées séparées des champs voisins par des haies vives, des murs en pierres sèches et plus rarement des fils de fer barbelés Cependant, dans le nord du département on rencontre des propriétés d'un seul tenant mais c'est là l'exception. Il serait à cet égard souhaitable que se généralise l'échange des parcelles entre voisins dans le but de regrouper les propriétés mais le paysan creusois, méfiant à l'extrême, a toujours peur que l'échange ne profite plus à son voisin qu'à lui-même, sans se rendre compte de la plus-value qu'il pourrait ainsi donner à sa propriété.

Comme il est en général de règle dans les régions de petites et moyennes propriétés le mode d'exploitation qui domine en Creuse est l'exploitation directe : le propriétaire aidé de sa famille et, le cas échéant, de quelques domestiques fait valoir lui-même sa terre. Le nombre de propriétaires exploitants est en Creuse de 35.000 environ ; il domine très largement celui des fermiers et des métayers qui sont environ de 2.000 chacun. L'exploitation directe est sans conteste le mode d'exploitation qui donne le meilleur rendement. Le

propriétaire, attaché à son exploitation, cherche sans cesse à la développer et à l'améliorer, arrivant ainsi à en tirer le rendement maximum.

Il arrive cependant que par routine ou excès d'individualisme il ne sache pas se limiter aux cultures ou à l'exploitation des races qui sont susceptibles de lui fournir le maximum de rendement. Il a trop tendance à vouloir se suffire à lui-même et à faire un peu de tout.

Le fermage qui permet aux agriculteurs non propriétaires de travailler pour leur propre compte avec une mise de fonds très réduite donne lui aussi de bons résultats. Mais le fermier cherche trop souvent à tirer le maximum de la terre au cours de son bail. Il ne recherche pas assez les améliorations à effets lointains : amélioration du cheptel par sélections et croisements judicieux, plantations fruitières et forestières, drainages, etc...

Le métayage autrefois assez répandu en Creuse y est aujourd'hui en nette régression. Les métairies n'y sont guère plus tenues que par des étrangers : Belges, Polonais, Italiens. Bien sûr, l'exploitant n'en retire qu'une partie des fruits de son initiative et de son travail ; mais, si le bailleur et le métayer savent se comprendre et s'entendre, si le propriétaire connait bien sa terre et s'en occupe d'une façon suivie tout en laissant à l'exploitant sa part d'initiative, ce mode d'exploitation peut donner de bons résultats et en tout cas contribuer à retenir à la terre des agriculteurs sans fortune.

LES CULTURES

La Creuse pays de petite et moyenne propriété ne pouvait être, de ce fait même, qu'un pays de polyculture. Mais peu à peu le paysan creusois s'instruit, voyage, et, faisant abstraction de sa routine et de son individualisme, il essaie d'adapter ses cultures à sa terre en développant celles qui sont susceptibles de lui fournir le maximum de rendement. C'est pourquoi l'on peut dire que les cultures qui, il y a seulement une quinzaine d'années, y étaient encore franchement extensives sont

aujourd'hui devenues semi-intensives. Nous allons ci-dessous passer très succinctement en revue les diverses cultures creusoises.

1. — LES CÉRÉALES.

Le blé. — Il couvre actuellement en Creuse plus de 60 000 hectares, soit environ la moitié des terres labourables. Il est surtout cultivé en Basse-Creuse, en Marche (canton de Guéret) et dans le pays de Combraille. Mais grâce aux amendements calcaires et aux engrais minéraux le blé tend de plus en plus à supplanter le seigle et à gagner vers la haute Creuse.

Le rendement moyen en grains est environ de 16 quintaux à l'hectare pour 25 quintaux de paille. Il est uniquement réservé à la panification et le son utilisé pour les animaux, porcs, bovins.

Le seigle. — Le seigle occupait il y a seulement 25 ans une place prédominante dans les cultures creusoises. Ainsi que nous l'avons déjà dit il cède peu à peu sa place au blé dont la culture est plus rémunératrice, et ne couvre plus qu'une superficie d'environ 30 000 hectares. Bien qu'on le rencontre à peu près dans tout le département il est surtout cultivé en Haute Creuse (Royère, La Courtine, Gentioux) en Limousin (Bourganeuf, Pontarion) et dans la région Est de la Marche (Ahun, Sardent). Le rendement moyen est de 10 à 12 quintaux à l'hectare.

Les paysans creusois faisaient autrefois leur pain uniquement avec de la farine de seigle, mais à l'heure actuelle ils ne l'utilisent plus qu'en mélange avec la farine de froment. Le seigle est aussi beaucoup utilisé pour la nourriture et l'engraissement des animaux (bovidés et porcins) soit sous forme de grain cuit soit sous forme de moutures.

La paille autrefois utilisée pour la confection des toitures en chaume et des liens pour la moisson ne sert plus qu'à la nourriture des animaux pendant la saison d'hiver. Elle est aussi largement utilisée comme paille de litière. Dans la Haute-Creuse le seigle en vert est très souvent utilisé comme fourrage.

L'avoine. — 2 variétés d'avoine sont cultivées en Creuse : l'avoine d'hiver qui couvre une superficie de 15.000 ha et l'avoine de printemps qui en occupe seulement 5.000. La première plus robuste donne le meilleur rendement (en moyenne 12 à 15 quintaux à l'ha). Les arrondissements de Guéret et de Boussac sont les principaux producteurs.

Les grains sont surtout utilisés pour la nourriture des chevaux ; la paille très prisée par les bovins leur est distribuée soit seule, soit mélangée au foin.

L'orge. — Cultivée à peu près dans tout le département de la Creuse l'orge n'y recouvre cependant qu'une superficie d'environ 10.000 ha. Elle fournit un rendement qui selon le terrain varie de 10 à 18 quintaux à l'ha. Elle constitue pour les semis de prairies artificielles une excellente « culture-abri ».

Le grain doué de grandes propriétés rafraichissantes est beaucoup utilisé pour la nourriture des animaux de ferme et plus particulièrement pour l'engraissement du porc.

La paille malgré ses « barbes » est bien consommée par les bovidés et d'autant plus nourrissante qu'elle contient le plus souvent une forte proportion d'éléments de prairies artificielles.

En plus des 4 principales céréales nous citerons le sarrasin appelé plus communément en Creuse le « blé noir ». Autrefois cultivé dans tout le département où il servait à la préparation de galettes très minces appelées en patois « tourtets », il ne se rencontre plus guère qu'en haute Creuse. Il est à l'heure actuelle surtout utilisé pour la nourriture des volailles.

2. — LES TUBERCULES ET LES RACINES.

La pomme de terre. — Après le blé c'est la pomme de terre qui occupe en Creuse la plus grande superficie : 30.000 hectares. Elle est cultivée dans tout le département mais les arrondissements de Guéret et de Bourganeuf sont de loin les plus gros producteurs, Le rendement est en moyenne de 15 tonnes à l'hectare, mais il peut atteindre 20 et même 30

tonnes dans les bons terrains avec une semence rigoureusement sélectionnée et une culture bien conduite. La culture de la pomme de terre est certainement celle qui depuis une vingtaine d'années a fait en Creuse les plus grands progrès ; le paysan creusois connait aujourd'hui les bonnes espèces et n'hésite plus à payer très cher une semence sélectionnée. La production moyenne du département peut se chiffrer aux environs de 450.000 tonnes ce qui représente une véritable richesse puisque l'exportation qui porte sur 50 ou 60.000 tonnes rapporte au cours actuel plus de 250.000.000 de francs La pomme de terre est largement utilisée par l'alimentation humaine et le creusois, qu'il soit campagnard ou citadin, en fait une grosse consommation. En ce qui concerne l'alimentation des animaux elle est surtout réservée aux porcins dont elle constitue la nourriture de base. Dans certaines contrées elle est aussi utilisée crue ou cuite pour terminer l'engraissement des bovins et donne d'excellents résultats.

Le topinambour. — Introduit en Creuse depuis une vingtaine d'années à peine, le topinambour s'y est très rapidement vulgarisé quisqu'il y est à l'heure actuelle cultivé sur plus de 6.000 hectares.

Son rendement est, en moyenne, supérieur à celui de la pomme de terre (16 à 18 tonnes à l'hectare). En raison de leur conservation difficile, les tubercules ne sont arrachés qu'au fur et à mesure des besoins au cours de la saison d'hiver. Cru et coupé en morceaux le topinambour constitue un excellent aliment pour les vaches laitières et aussi les bovidés à l'engraissement. On le distribue aux porcins, cuit et le plus souvent en mélange avec la pomme de terre.

La betterave fourragère. — Elle est cultivée dans tout le département et occupe une superficie de 4.000 hectares. Le rendement est en moyenne de 20 tonnes à l'ha. L'arrachage se fait en octobre ; les racines sont mises en caves ou en silos Au cours de la saison d'hiver elles sont utilisées pour la nourriture des bovidés et plus particulièrement des vaches laitières. Il est courant de voir pratiquer en fin août ou en

septembre un effeuillage partiel, les feuilles ainsi enlevées sont cuites mélangées à des pommes de terre ou des topinambours et utilisées pour l'alimentation des porcs.

Le rutabaga. — Le rutabaga ou chou-rave est cultivé sur une surface de 3.000 hectares ; les arrondissements de Guéret et de Bourganeuf en sont les plus gros producteurs. Le rendement semble être un peu inférieur à celui de la betterave. Arrachés vers la mi-octobre, les rutabagas sont mis en cave ou moins souvent en silos. Ils sont utilisés comme les betteraves.

La carotte fourragère. — Cultivée sur 1.500 hectares, elle est récoltée fin octobre et mise en cave. Elle est utilisée pour l'alimentation des vaches laitières et des jeunes bovins. Les ovins et les chevaux en sont également très friands.

Le rendement moyen est de 14 tonnes à l'hectare.

La rave. — La rave occupe au total une superficie de près de 8.000 ha dont plus de 3.000 dans le seul arrondissement d'Aubusson. Elle est cultivée seule ou en culture dérobée après le seigle ou l'avoine. Le rendement moyen est de 15 à 16 tonnes à l'ha. Les raves sont arrachées au fur et à mesure des besoins, les racines sont fendues au couteau et distribuées avec les feuilles, les plus grosses seules sont triées et mises en cave. La rave constitue un excellent aliment d'arrière saison pour les vaches laitières.

Nous ne terminerons pas l'exposé des diverses cultures creusoises sans citer pour mémoire quelques cultures maraîchères : choux, haricots, navets, poireaux et enfin les plantes oléagineuses (colza et navette) et textiles (chanvre) qui sont à l'heure actuelle en voie de disparition.

LES PRAIRIES

1. — PRAIRIES NATURELLES

Les prairies naturelles occupent en Creuse une superficie d'environ 15.000 hectares. Inégalement réparties, elles abondent surtout dans la basse Creuse, le nord de la Marche, le

Limousin et le pays de Combraille. Ces prairies sont le plus souvent bien irriguées et donnent de bons rendements (45 quintaux de foin à l'ha). Elles sont constamment améliorées par des drainages et des engrais (scories).

A côté des prairies naturelles nous placerons les pâturages ; installés sur des terrains maigres et ingrats, ils tendent de plus en plus à être défrichés, amendés et transformés en prairies artificielles.

2. — PRAIRIES ARTIFICIELLES ET TEMPORAIRES

Le développement de l'élevage en Creuse a nécessité depuis longtemps la création de prairies artificielles ; elles y recouvrent aujourd'hui une superficie de plus de 45.000 ha. Les espèces botaniques le plus souvent utilisées sont ;

pour les prairies artificielles : le trèfle violet, la luzerne et le lotier corniculé.

pour les prairies temporaires : le trèfle, le lotier, le Raygras, la brôme et le dactyle.

Les prairies artificielles et les temporaires sont exploitées comme les prairies naturelles ; les premières années elles donnent très souvent deux coupes de foin. Par la suite la première coupe seule est transformée en foin, le regain est distribué en vert à l'étable ou pâturé.

L'éleveur creusois a trop tendance à vouloir faire durer ses prairies artificielles qu'il conserve souvent jusqu'à 8 ans ; il aurait intérêt à les défricher systématiquement après la quatrième année.

L'ÉLEVAGE

La Creuse est par son relief, son climat, ses cultures, naturellement orientée vers l'élevage qui tend à s'y développer de plus en plus, constituant la principale richesse du département.

1) Les Bovins. — Le troupeau bovin creusois s'élevait en 1939 à plus de 300.000 têtes. Deux races y dominent très net-

tement : la charolaise et la limousine. Alors que la première se cantonne surtout en Basse-Creuse et en Marche, la deuxième se rencontre principalement en Haute-Creuse et en Limousin. L'ancienne race marchoise est en voie de disparition et ne se rencontre plus guère que sous forme de croisement avec la race charolaise. Dans le Sud-Est du département on trouve quelques spécimens de la race Salers qui tend de plus en plus à céder la place à la race Limousine. Depuis quelques années on a tenté d'introduire en Creuse plus particulièrement autour des agglomérations, des races laitières : normande et hollandaise. Ces deux races s'y acclimatent fort bien et donnent un bon rendement. En dehors des bovins de race pure on rencontre un peu partout, plus particulièrement chez les petits et moyens éleveurs, de nombreux métis (charolais-limousin, charolais-marchois, charolais-normand, charolais-hollandais, limousin-salers, etc...). Ces divers sujets sont généralement décousus et sans grande valeur, cependant le métis charolais-limousin (taureau limousin - vache charolaise) est souvent bien conformé et fournit un excellent rendement en viande. Il y aurait intérêt à faire comprendre à l'éleveur creusois qu'ayant la chance d'avoir sur place deux bonnes races, bien acclimatées, qui lui fournissent un rendement très satisfaisant en travail et excellent en viande, il a tout intérêt à les conserver à l'état pur sans affronter les aléas du croisement.

2) Les équidés. — Il existe en Creuse environ 13.000 chevaux. L'élevage du cheval de sang y a presque complètement disparu depuis la suppression du dépôt de remonte ; c'est à peine s'il subsiste quelques élevages d'anglo-arabes dans la Région de La Souterraine. Par contre, l'élevage du cheval de trait se généralise surtout dans le nord du département où il remplace de plus en plus le bœuf pour les travaux de culture Les deux races principales de chevaux de trait élevées en Creuse sont : le postier breton et le percheron.

3) Les ovins. — Depuis une cinquantaine d'années l'élevage ovin a subi en Creuse une très nette régression puisque de 750.000 têtes en 1886, il est tombé aux environs de 160.000

en 1939. Cette régression est, à notre avis, très facile à expliquer : le sol de la Creuse a été en 50 ans considérablement amélioré ; les landes, les bruyères et les pâturages maigres, qui ne convenaient guère qu'à l'élevage du mouton ont fait place à des cultures variées et à de riches prairies artificielles où l'élevage bovin est devenu rapidement florissant. Le mouton s'est trouvé de ce fait refoulé peu à peu vers les hauts plateaux de la région montagneuse du sud de la Creuse (arrondissement d'Aubusson). On y trouve d'ailleurs une race obtenue par croisement du South-down et du charmois ; elle parait aujourd'hui bien fixée, elle est rustique et donne un bon rendement en viande. A côté de cette race nous citerons ; la Charmoise, la South-down, la Dishley, la Berrichonne.

4) Les caprins. — Au nombre de 8.500 environ, les caprins sont répandus dans toute la Creuse où ils sont élevés surtout par les petits propriétaires. Il n'y a pas de race bien déterminée et les individus rencontrés sont très dissemblables tant par le format que par la couleur de la robe.

5) Les porcins. — L'élevage porcin devant faire l'objet du deuxième chapitre de ce travail, nous nous contenterons de préciser ici qu'avec ses 120.000 têtes, il occupe une place primordiale dans le département.

6) Les animaux de basse-cour. — Nous ne pouvons terminer ce bref exposé sur l'élevage en Creuse sans citer les animaux de basse-cour. Les volailles (poules, canards, oies, dindons) sont élevées en liberté dans toutes les cours de ferme. Cet élevage pratiqué sans méthode et dans des conditions souvent déplorables, donne de très médiocres résultats. Il y aurait là un gros effort de rationalisation à tenter. Le lapin est lui aussi élevé dans toutes les fermes, mais le plus souvent dans de très mauvaises conditions d'hygiène, ce qui explique le gros pourcentage de mortalités précoces (coccidiose).

Nous espérons que ce bref exposé de la situation agricole du département de la Creuse a montré le chemin parcouru en moins d'un siècle par nos agriculteurs : d'un sol maigre

et aride ils ont fait une terre fertile où prospèrent les cultures les plus diverses, et de grasses prairies où paissent de riches troupeaux. Malheureusement la terre creusoise souffre actuellement du manque d'engrais et d'amendements calcaires, aussi les rendements baissent. Souhaitons qu'un prompt rétablissement de notre économie nationale permette bientôt à nos paysans de « soigner » comme avant cette terre qu'ils aiment par dessus tout.

2e PARTIE

LA PRODUCTION PORCINE

L'ÉLEVAGE PORCIN EN CREUSE AUX ENVIRONS DE 1870

Le département de la Creuse, riche en pommes de terre, tubercules et racines diverses, et aussi en céréales (seigle, orge, blé noir) a été de tous temps orienté vers la production du porc. Déjà en 1869 G. E. Maslieurat-Lagemard, dans une petite brochure intitulée « De l'agriculture dans le département de la Creuse » rapporte que, sous l'impulsion du Maréchal Vauban, l'élevage du porc s'est considérablement développé en France et qu'en Creuse en particulier, il est devenu florissant. L'auteur précise d'ailleurs plus loin que dans une bonne partie du département, il ne s'agit pas à proprement parler d'élevage puisque le paysan s'y contente le plus souvent d'engraisser des porcs achetés dans les départements voisins. C'est ainsi, dit-il, que les « cultivateurs des cantons de la Souterraine, du Grand-Bourg, Saint-Vaury, Dun et un peu Guéret, achètent des nourrains âgés de 10 à 15 mois qui proviennent du Berry et du Poitou. Presque tous ces cochons sont des craonnais, ou purs ou croisés avec la race blanche du Poitou. La race anglaise soit pure, soit croisée avec les précédentes, tend à se propager de plus en plus ».

A cette époque nous trouvions donc déjà en Creuse, mélangées à la race locale (race marchoise de Sanson) les deux races qui y dominent actuellement : la race anglaise dont l'influence va augmenter sans cesse et la race craonnaise. D'après la description que nous en donne l'auteur le

porc anglais qui existait en Creuse à cette époque était plutôt de petite taille, semblant correspondre au type middle white actuel, puisqu'il parle « d'animaux petits, courts, très peu élevés sur jambes. avec des oreilles petites et droites ». A côté des races précitées G. E. Maslieurat mentionne par ailleurs que « dans une certaine partie du département (il s'agit sans doute de l'arrondissement de Bourganeuf) existe une variété connue sous le nom de cochon Limousin ou du Périgord. Ceux-là sont marqués de noir et de blanc, sont moins longs que les craonnais mais beaucoup plus que les anglais ».

En ce qui concerne l'élevage proprement dit, l'auteur ne nous donne que très peu de détails et se contente de mentionner que « ceux qui le préférent à l'engraissement ne prennent pas tous les soins désirables pour obtenir le meilleur rendement possible ». D'après les compte-rendus des concours, organisés par les comices agricoles de cette époque et publiés dans le bulletin de la Société d'agriculture du département de la Creuse (années 1855 à 1869) l'élevage du porc était surtout cantonné dans l'arrondissement de Boussac où l'on élevait presque uniquement des craonnais purs ou, moins souvent, croisés d'anglais. L'élevage était nul dans la région Nord-Ouest du département (cantons de Dun, La Souterraine, le Grand-Bourg, St-Vaury) où l'on se contentait « d'engraisser ». Dans le reste du département on achetait beaucoup de nourrains et de laitons soit dans la région de Boussac soit en Haute-Vienne, mais on élevait quelques produits du croisement des races locales (montmorillonaise. marchoise, limousine) avec les races anglaise et craonnaise.

A cette époque si l'on en croit G. E. Maslieurat « les porcs vivaient dehors dans les landes, les chemins, et les communaux jusqu'à la fin de l'été » ; c'est à peine si, le soir au moment où on les rentrait, on leur distribuait un peu d'eau chaude additionnée de son et de quelques pommes de terre cuites écrasées. Vers l'âge de 15 à 18 mois, les animaux étaient « enfermés » et le véritable engraissement commençait. Ils ne sortaient pratiquement plus et recevaient une nourriture à base de « pâtées de raves et de pommes de terre

bien écrasées où l'on ajoutait de la farine de blé noir ». Ces porcs étaient ordinairement vendus gras à la saison d'hiver de mi novembre à mi-février ; âgés de 2 ans environ ils pesaient de 150 à 200 kgs, avec une forte ossature développée par la vie en plein air. Arrivés sur le marché parisien, qui absorbait à cette époque la majeure partie de la production porcine de la Creuse, ces gros porcs, fins gras, étaient achetés par la Belgique et les départements du Nord où il fallait en hiver beaucoup de lard et de graisse. C'est pourquoi G. E. Maslieurat recommandait la race anglaise qui, disait-il, « engraisse avec une rapidité étonnante et demande moins de nourriture que les autres races » à ceux qui voulaient vendre avant la fin janvier.

Lorsque la « provision du Nord » était terminée (mi-février) il fallait plutôt de « grands cochons » car Paris demandait déjà à cette époque autant de viande que de gras.

Depuis 1870 jusqu'à nos jours, l'exploitation du porc n'a pas cessé de se développer en Creuse, ainsi que le prouvent les chiffres ci-dessous extraits des statistiques départementales.

années	nombres de têtes
1882	55.000
1886	59.600
1891	84.300
1900	97.500
1929	118.750

En même temps qu'elle se développait, la production porcine de la Creuse subissait de profondes modifications tenant tant au mode de production lui-même, qu'aux races exploitées et à la commercialisation des animaux. Ce sont ces transformations que nous allons nous efforcer de faire ressortir dans la suite de ce travail. Pour la commodité de l'exposé nous étudierons d'abord la période antérieure à l'année 1925, puis celle qui s'étend de 1925 à 1939. Nous donnerons ensuite un bref aperçu de la situation actuelle bien que depuis 1939 la guerre et la période d'économie dirigée qui y a fait suite aient grandement faussé l'évolution de la production porcine en Creuse.

LA PRODUCTION PORCINE EN CREUSE AVANT 1925

Nous allons retrouver, en étudiant la production porcine, la même diversité que nous avons déjà signalée en ce qui concerne le sol, les cultures, l'élevage en général. Cette diversité nous oblige à subdiviser l'exposé qui va suivre en cinq paragraphes correspondant chacun à une partie bien déterminée du département.

1°) *Région Nord-Ouest du département.* — Elle est délimitée par la frontière départementale, d'une part, et par les agglomérations de St-Sébastien, Bussière-Dunoise, St-Vaury et Châtelus-le-Marcheix, d'autre part. L'exploitation de la race porcine ne s'y était guère modifiée depuis G. E. Maslieurat et l'élevage proprement dit y était pratiquement inexistant aux environs de 1925. L'agriculteur se contentait de pratiquer l'engraissement des nourrains qui étaient importés, par des marchands de bestiaux spécialisés, des départements de la Haute-Vienne et de la Vienne et plus particulièrement de la région de Montmorillon. Les principaux centres d'approvisionnement en nourrains étaient les foires de Montmorillon, l'Isle Jourdain, Lathus, Bussière Poitevine, la Trimouille, Lussac le Château... Les porcs achetés dans cette région appartenaient à la race Poitevine qui a pris depuis le nom de race Montmorillonnaise. D'après les renseignements que nous avons pu recueillir d'une part auprès des services compétents et, d'autre part, auprès des éleveurs de la région, la race Montmorillonnaise semble dériver d'un croisement craonnais-anglais (Large White). Elle tend d'ailleurs de plus en plus vers le type large white pur dont elle ne se différencie guère plus que par le port des oreilles qui sont semi-tombantes et la présence d'un épi plus ou moins bien marqué sur le rein. Les éleveurs de cette Région importaient en effet très fréquemment des mâles de race anglaise pure qu'ils croisaient avec des femelles de race locale ; comme ils choisissaient souvent de futures mères parmi les produits ainsi obtenus, on conçoit aisément que le type est évolué peu à peu vers l'anglais ; à l'heure actuelle un effort est poursuivi dans le but de fixer dans une

certaine mesure les caractères de cette race et, si l'on importe encore des verrats Large-White ce n'est plus que pour pratiquer le croisement de première génération.

Dans leur pays d'origine, ces porcs montmorillonnais étaient pour ainsi dire élevés en complète liberté. Dès leur plus jeune âge ils étaient habitués à la vie en plein air et devaient trouver dans les champs la majeure partie de leur nourriture (racines diverses, trèfle, glands, etc...). Ils étaient vendus aux paysans creusois vers l'âge de 6 à 8 mois, ne pesant alors que 35 à 45 kg, mais possédant une charpente osseuse puissante et une musculature bien développée. Arrivés chez les propriétaires creusois ils allaient tout d'abord en pâture dans les chaumes et les champs de trèfle, tout en recevant deux fois par jour à l'écurie une ration chaude (bouillons de légumes et son). Ils vivaient ainsi pendant 4 à 5 mois et l'engraissement proprement dit ne commençait pas avant qu'ils aient atteint le poids de 70 à 80 kg. Ils étaient alors âgés de 10 à 15 mois. Rustiques. pleins de vitalité, doués d'un appétit féroce, bien musclés et à ossature solide ils étaient remarquablement préparés pour faire de la graisse et, en pleine période d'engraissement, il n'était pas rare de les voir prendre 1 kg par jour ; les gains journaliers de 0 kg 700 à 0 kg 800 étaient cependant les plus courants.

L'engraissement était ordinairement conduit de la façon suivante : au début, les animaux prenaient 3 repas par jour à base de bouillons de légumes (choux-raves, rutabaga, raves) additionnés de son Puis progressivement on remplaçait les légumes par des pommes de terre et le son par de la farine de seigle, d'orge ou de blé noir. En fin d'engraissement on leur distribuait deux fois par jour seulement des pâtées très consistantes, faites de pommes de terre écrasées et de céréales cuites, et additionnées d'une forte proportion de farines. Ainsi engraissés, ces porcs atteignaient, vers l'âge de 15 à 18 mois, 180 et 200 kg et souvent même dépassaient largement ce poids. D'ailleurs, chaque année les meilleurs porcs gras de la région de La Souterraine étaient retenus pour être présentés aux concours d'animaux gras de Lyon et de St-Etienne et y glanaient de nombreux et brillants succès

Bien que très lourds, ils demeuraient très alertes et il n'était pas rare de les voir parcourir à pied la distance qui séparait la ferme du Champ de Foire (parfois 15 à 20 km). Les foires de cette région qui rassemblaient le plus grand nombre de porcs gras étaient celles de La Souterraine, St-Sébastien, Montaigut, La Brionne, Vieilleville. Elles n'étaient approvisionnées que pendant la saison d'hiver, à l'exception de celles de La Souterraine et de St-Sébastien où l'on trouvait des porcs toute l'année. Cependant, les porcs « d'été » étaient beaucoup plus légers que ceux « d'hiver » et atteignaient rarement 150 kg.

Paris absorbait en 1925 les 2/3 des porcs gras de cette région, le reste était réparti entre Lyon, St-Etienne et quelques villes du Midi.

2°) Région Sud-Ouest. — Elle comprend les cantons de Bourganeuf, Royère, Gentioux, Vallières, St-Sulpice-les-Champs et Pontarion. On y importait surtout des laitons de 3 à 5 mois qui pesaient de 20 à 25 kg. Ils provenaient, soit de la Vienne, soit plus souvent de la Haute-Vienne (Région de St-Léonard de Noblat et de St-Paul d'Eyjeaux). Ces laitons étaient de races diverses : poitevine, limousine, croisement de ces deux races avec le large white. Dans le canton de Bourganeuf on pratiquait aussi l'élevage en croisant le plus ordinairement des truies du pays sans origines bien définies avec des verrats Large White. Les produits étaient pour la plus grande partie réservés au marché local et le surplus était acheté par les agriculteurs des cantons de Royère et de Gentioux.

La propriété étant plus morcelée dans cette région que dans la précédente, les lots d'animaux y étaient beaucoup moins importants (3 à 6 au lieu de 8 à 12). En raison du climat plus rude et du sol plus ingrat, les porcs y vivaient beaucoup moins en liberté et étaient engraissés plus jeunes. La base de la nourriture restait la même, mais les laitons recevaient en plus un appoint de résidus de laiterie et de beurrerie (lait écrémé, babeurre, petit lait) qui contribuait pour une bonne part à leur développement. Ils étaient ven-

DÉPARTEMENT
de la
CREUSE
Argenton
Gargilesse
Tarrage
Eguzon
Crozant
Petite Creuse
Boussac
MONTLUÇON
CHER
INDRE
ALLIER
HAUTE-VIENNE
PUY-DE-DÔME
CORRÈZE
St Germain
Dun
Bonnat
Creuse
Chatelus-Malvaleix
Toulx Ste Croix
La Souterraine
St Vaury
Glénic
Azain
Chambon
Evaux
GUÉRET
Jarnages
Grand-Bourg
Busseau sur Creuse
Chénérailles
Bénévent
Ahun
Auzances
AUBUSSON
Bourganeuf
Pontarion
Belgarde
Felletin
Royères
Crocq
Gentioux
La Courtine
N° 140
N° 145
N° 141
N° 142

dus gras vers l'âge de 1 an et pesaient alors en moyenne de 100 à 120 kg. ; ils étaient exceptionnellement poussés jusqu'à 150 kg. Les porcs gras de cette contrée étaient moins prisés que ceux de la Région précédente parce que moins musclés et à chair et lard moins fermes. La production était aussi beaucoup moins importante et les seules foires marquantes étaient celles de Bourganeuf qui, en bonne saison, rassemblaient 250 à 300 porcs gras.

Paris absorbait ici encore la majeure partie des exportations.

3° Région Sud-Est. — Elle comprend les cantons d'Aubusson, Felletin, La Courtine, Crocq, Mérinchal, Bellegarde, Auzances et Evaux-les-Bains. Dans toute cette contrée on produisait peu de porcs gras et la plus grande partie de la production était absorbée par la consommation locale. L'élevage y était pratiquement inexistant ; les cultivateurs allaient acheter des nourrains de race craonnaise aux foires de Boussac et Treignat (Allier). L'engraissement était poursuivi comme précédemment ; les porcs gras étaient vendus à l'âge de 12 à 15 mois, pesant de 120 à 150 kgs. Il n'y avait pas dans cette Région de foire porcine vraiment importante.

4° Région du Nord et du Nord-Est. — Formée par les cantons de Dun (nord-est), Bussière-Dunoise (nord), Bonnat, Genouillat, Châtelus-Malvaleix, Boussac et Chambon ((Nord), cette Région correspond à peu de chose près à la partie du département que nous avons désignée sous le nom de Basse-Creuse dans la première partie de ce travail.

Contrairement à ce que nous avons écrit au sujet des Régions déjà étudiées, la Basse-Creuse, c'est-à-dire en gros l'arrondissement de Boussac, a toujours été réputée pour l'élevage et l'engraissement du Porc. En 1925, cette Région produisait un nombre important de porcelets, qui dépassait largement les besoins locaux. Le surplus était acheté soit par les cultivateurs du Centre du département qui prenaient surtout des laitons (20 à 25 kgs) soit par ceux du Sud-Est qui choisissaient plutôt les nourrains (30 à 45 kgs). La grosse

majorité des porcs élevés dans le nord de la Creuse appartenait à cette époque à la race craonnaise. On y trouvait des élevages très purs, mais plus souvent les verrats craonnais étaient croisés avec des truies du pays à origines mal définies. Cependant, on commençait déjà à y deviner une orientation vers la race anglaise Large White plus précoce que la race Craonnaise.

Les méthodes d'engraissement n'y étaient pas sensiblement différentes de celles que nous avons étudiées, mais les farines de céréales y prenaient cependant une part plus importante. Les porcs gras de cette Région étaient mis sur le marché dès qu'ils atteignaient le poids moyen de 120 kgs. et étaient presque tous expédiés sur le marché de la Villette où ils étaient très estimés. Les foires les plus importantes de cette contrée étaient celles de Boussac (les plus grosses du département) et celles de Bonnat réputées pour leurs porcelets.

5° Région du Centre. — Elle comprend les cantons de Guéret, Saint-Vaury (Est), Ahun, Jarnages, Chénérailles et Gouzon. A l'époque que nous étudions, l'élevage du porc y était peu développé et l'on y pratiquait surtout l'engraissement. Cependant à Chénérailles se tenaient des foires assez bien approvisionnées en laitons et qui fournissaient un approvisionnement local d'appoint non négligeable. Les laitons engraissés dans la Région de Guéret provenaient surtout des foires de Boussac et de Bonnat et appartenaient en majeure partie à la race Craonnaise, soit pure soit croisée avec le Large White ou la race locale.

Les méthodes d'engraissement ne différaient guère de celles pratiquées dans les autres régions. Les porcs étaient vendus gras lorsqu'ils atteignaient le poids de 140 à 150 kgs. Les seules foires porcines importantes étaient celles de Guéret qui expédiait sur Paris, Saint-Etienne et Lyon.

LA PRODUCTION PORCINE EN CREUSE EN 1939

A partir de 1925 on a assisté en Creuse, d'une part au développement de l'élevage du porc dans les contrées où il n'existait pas et à son intensification partout où il était déjà pratiqué et, d'autre part, à une nette évolution des races exploitées vers le type anglais Large White. Si d'engraisseur le paysan creusois est devenu éleveur-engraisseur c'est que les nourrains et les laitons atteignaient un prix élevé qui grevait lourdement les bénéfices qu'il pouvait normalement retirer de l'engraissement. Si cet élevage s'est peu à peu orienté vers le Large White c'est que le marché parisien délaissait de plus en plus les gros porcs gras (150 à 200 kg.) au profit des porcs dits « de côtelettes » (100 à 120 kg.) et que le Large White, très précoce et fournissant un excellent pourcentage de viande, était mieux que les races locales adapté à ces nouvelles exigences.

Nous allons dans le chapitre qui va suivre nous efforcer de situer la production porcine en Creuse en 1939, avant la déclaration de guerre.

1. — L'ÉLEVAGE

a) *Région Nord-Ouest.* — L'élevage du porc a fait en 15 ans dans cette Région d'énormes progrès. Alors qu'en 1925 elle devait importer tous les porcelets qui y étaient engraissés, en 1939 elle se suffisait à elle-même et les importations de laitons ou de nourrains y étaient l'exception. Au début, les premiers éleveurs choisirent des mères parmi les nourrains de race Montmorillonnaise importés de la Vienne ; elles étaient le plus souvent prises au hasard et il s'agissait parfois tout simplement de femelles ayant échappé à la castration soit par inadvertance des opérateurs soit parce qu'elles étaient malades ou malingres au moment où l'on pratiquait cette opération. Les mâles étaient, soit choisis dans le berceau même de la race Montmorillonnaise, soit parfois importés d'élevages purs de la race Large Whithe. Peu à peu,

devant les exigences nouvelles du consommateur qui tendait de plus en plus à demander plus de viande que de graisse, les éleveurs de cette région ont augmenté le pourcentage de sang anglais de leurs métis en ¡mportant des reproducteurs des deux sexes de pure race Large White, qui provenaient le plus souvent de l'élevage de Monsieur de Valence à Cluny (S. et L.). Si bien que l'on peut dire qu'en 1939 la majorité des animaux produits dans cette Région étaient ou bien des Large White purs ou bien des métis qui en étaient très voisins.

Il convient de signaler que vers 1930 un essai d'élevage en plein air de race Berksire pure fut tenté dans la Région de St-Germain Beaupré mais qu'il ne donna pas les résultats escomptés et fut abandonné. Il se peut que dans ces élevages en plein air ces animaux n'aient pas trouvé dans le sol creusois tout les éléments qui leur étaient nécessaires ; bien que très rustiques ils se développèrent mal et montrèrent une tendance trop marquée à produire trop de graisse et pas assez de muscle.

L'élevage du porc était dans cette région, commme d'ailleurs dans tous le département, strictement familial ; rares étaient les éleveurs qui, en 1939, avaient plus de 2 ou 3 mères et plus rares encore ceux qui possédaient des verrats. Le plus souvent les petits et aussi les moyens propriétaires conduisaient leurs truies à la saillie au domaine le plus proche ; l'élevage avait d'ailleurs tout à y gagner puisque les gros éleveurs, plus expérimentés, savaient mieux choisir leurs reproducteurs et souvent même importaient à grands frais des verrats de pure race Large White que les petits éleveurs n'auraient jamais eu les moyens de se procurer.

Les femelles étaient en général conduites à la saillie vers l'âge 7 à 8 mois, mais de nombreux éleveurs inexpérimentés et voulant aller trop vite avaient la déplorable habitude de les faire saillir dès l'âge de 5 mois, compromettant ainsi gravement leur développement. Au cours de la gestation la femelle ne recevait pas de soins spéciaux et était nourrie de la même façon que les porcs à l'engrais.

Les portées étaient en moyenne de 7 à 10 animaux ; la race Large White plus perfectionnée et moins adaptée au milieu se montrait moins féconde que la race locale. La mise bas était souvent assez mal surveillée et les déchets par écrasement ou affections ombilicales atteignaient parfois des chiffres importants.

Dès la troisième semaine les porcelets recevaient en plus du lait de la mère, une alimentation particulière dont la base était le lait écrémé. Au début, on le leur distribuait tel quel, puis, peu à peu, on y ajoutait d'abord des farines de céréales puis des tisanes de blé ou d'orge et enfin une petite quantité de ces mêmes céréales cuites. Aucune pesée n'était pratiquée et l'appétit des animaux d'une part, et l'habitude de l'éleveur d'autre part, suffisaient pour doser les rations.

Les laitons étaient, en général, sevrés vers l'âge de 6 à 8 semaines, mais certains éleveurs, au risque de compromettre sérieusement l'avenir de la mère, les laissaient têter jusqu'à ce que la lactation se tarisse d'elle-même. La castration était pratiquée aussi bien sur les femelles que sur les mâles vers l'âge de six semaines, c'est donc à ce moment là que l'éleveur devait choisir ses reproducteurs. Les mâles étaient choisis parmi les mieux venus du lot, pour les femelles on attachait surtout une importance primordiale au nombre de tétines. A partir de l'âge de deux mois environ on commençait à incorporer des pommes de terre dans la ration des porcelets et le lait écrémé cédait peu à peu la place au petit lait et aux eaux grasses. On peut admettre qu'à trois mois les nourrains recevaient qualitativement la même ration que les porcs à l'engraissement.

b) Région Sud-Ouest. — Dans cette région comme dans la précédente, l'importation des porcelets avait complètement cessé en 1939 et était très largement compensée par l'intensification de l'élevage qui, dans la période précédemment étudiée n'était pratiqué qu'aux environs de Bourganeuf. Les truies du pays qui appartenaient aux races Montmorillonaise ou Limousine, étaient en général saillies par des verrats Large White purs ou métis Large White Limousin. C'est ce

qui explique que l'on trouve dans cette Région un nombre important de cochons portant les marques noires de la race limousine.

Plus encore que le Nord-Ouest le Sud-Ouest était un pays de petit élevage. la plupart des éleveurs ne possédaient, en effet, qu'une seule mère. et il fallait parfois aller assez loin pour trouver un verrat. Les reproducteurs y étaient aussi sélectionnés avec moins de soins, mais en revanche les mères étaient plus fécondes et les produits plus rustiques.

Les porcelets étaient à peu de chose près nourris de la même façon que dans la région précédente et le sevrage, la castration et le choix des reproducteurs s'y pratiquaient dans les mêmes conditions.

c) Région Sud-Est. — C'était encore en 1939 la Région la plus défavorisée du département en ce qui concerne la production porcine. L'élevage commençait à peine à s'y implanter et le système d'importation de nourrains de la Région de Boussac et de l'Allier subsistait.

Les quelques élevages que l'on rencontrait dans cette contrée en 1939 étaient composés en majorité de métis craonnais-anglais.

Les méthodes d'élevage ne différaient pas sensiblement de celles pratiquées dans les deux régions précédemment étudiées.

d) Région Nord et Nord-Est. — Nous avons vu qu'en 1925 l'élevage du porc était déjà beaucoup pratiqué dans cette région qui exportait des laitons et des nourrains dans le centre et le sud-est du département. De 1925 à 1939 cet élevage s'est considérablement développé et il n'était pas rare d'y rencontrer des porcheries possédant 4 ou 5 mères et parfois davantage.

On y trouvait encore en 1939 des élevages de race Craonnaise pure, mais pour les raisons déjà exposées, le Large White y avait fait des progrès considérables et y dominait très largement. A côté d'élevages de race anglaise pure on rencontrait un peu partout des métis anglais-craonnais beaucoup plus proches du Large White que du Craonnais.

L'élevage était conduit de la même façon que dans les autres régions, mais les éleveurs, plus expérimentés, et attachant un soin tout particulier au choix de leurs reproducteurs, obtenaient sans contestation les meilleurs produits du département. Malgré l'intensification de la production, tous les porcelets élevés dans cette région étaient absorbés par les soins des engraisseurs du Centre et du Sud-Est et en 1939 on ne signalait pas d'exportation en dehors du département. Au sujet de la vente des porcelets produits dans cette région, il convient de signaler une particularité que nous n'avons retrouvé nulle part ailleurs : on trouvait aux foires de Boussac de nombreuses truies avec leurs petits âgés de 8 à 15 jours. Le prix était débattu pour un porcelet, la valeur de la mère étant comprise dans cette estimation. Par exemple si pour une truie avec ses dix petits, acheteur et vendeur convenaient du prix de 3.200 francs le porcelet, le prix total de la mère avec toute sa portée était de 32.000 francs.

e) Région du Centre. — Comme dans toutes les autres régions du département, l'élevage du porc s'y est beaucoup développé de 1925 à 1939 ; cependant on y importait encore de nombreux laitons provenant de la région de Bonnat et de Boussac. Comme partout ailleurs, le Large White avait pris dans la région de Guéret une place prépondérante ; on l'y rencontrait soit pur, soit croisé avec les races craonnaise, montmorillonnaise et limousine. C'était certainement la contrée de la Creuse où l'on trouvait le plus grand mélange de races.

Les éleveurs y pratiquaient souvent au hasard, se contentant en général d'utiliser les géniteurs qui leur tombaient sous la main sans aucun souci de sélection. On conçoit que, en procédant ainsi, les résultats n'aient pas été encourageants et que de nombreux agriculteurs aient préféré revenir à l'ancien système d'importation de nourrains ou de laitons.

Les seules foires de cette région, qui étaient régulièrement approvisionnées en porcelets étaient celles de *Guéret* et de *Chénérailles*.

2. — ENGRAISSEMEMT ET COMMERCIALISATION DES ANIMAUX GRAS

Nous n'aurons pas dans ce chapitre à faire de distinction entre les diverses régions du département, car en 1939 les méthodes d'engraissement et de commercialisation des animaux gras étaient à peu près identiques dans toute la Creuse. Nous nous bornerons à signaler au passage les particularités notées dans telle ou telle région.

En ce qui concerne les procédés d'engraissement on n'a pas noté de 1925 à 1939 de modification fondamentale. Cependant, en particulier pour la région Nord-Ouest, l'ancienne coutume de faire pacager les porcs jusqu'à ce que leur croissance soit terminée a été complètement abandonnée. En 1939, dans toute la Creuse, la croissance et l'engraissement s'effectuaient en même temps et souvent même au détriment l'un de l'autre ; c'est ce qui explique les nombreux cas de rachitisme observés par tous nos confrères du département au cours de ces dernières années.

D'une façon générale, en 1939, les porcs creusois étaient mis sur le marché vers l'âge de 10 mois à 1 an et pesaient en moyenne de 100 à 120 kgs. Cette nette diminution de la durée de l'engraissement par rapport à la période précédemment étudiée semblait résulter d'une part, des nouvelles exigences du marché qui réclamait de plus en plus du « porc de côtelette » et, d'autre part, de l'extrême précocité des races exploitées (Large White pur ou croisé). C'est ainsi que dans la région de La Souterraine, les porcs gras étaient en 1939 vendus à un âge où en 1925 l'engraissement n'avait pas même débuté. Si, dans le reste du département, la réduction du temps d'engraissement était moins sensible, il n'en demeure pas moins vrai que partout les porcs étaient vendus plus jeune et moins lourds qu'en 1925. Dans tout le département, les éleveurs s'efforçaient d'amener le plus rapidement possible leurs cochons au poids de 100 kgs. Cette accélération de l'engraissement était d'ailleurs recherchée plutôt par l'amélioration de l'alimentation et des conditions d'hygiène que par la sélection de souches particulièrement douées à cet égard.

Les aliments de base pour l'engraissement des porcins restaient la pomme de terre, les bouillons de légumes (raves, choux-raves, betteraves). le son et les farines de céréales (seigle, orge). Le topinambour y avait cependant acquis depuis 1925 une place de choix et il était presque aussi largement utilisé que la pomme de terre. Tous les techniciens se plaisaient d'ailleurs à reconnaître sa grande valeur alimentaire et la bonne qualité de la viande et du lard qu'il fournit. A ces aliments de base venaient s'ajouter tous les résidus de la ferme (eaux grasses, résidus de laiterie, beurrerie, fromagerie) et des denrées complémentaires diverses (tourteaux; aliments industriels). Dans certaines contrées et en particulier dans la région de Guéret, on utilisait en automne (septembre-octobre) les feuilles de betteraves fourragères que l'on avait l'habitude d'effeuiller partiellement à ce moment-là. On les distribuait cuites, passées au moulin broyeur et mélangées à des pommes de terre ou des topinambours. C'était, aux dires des éleveurs un aliment doué de grandes propriétés rafraîchissantes. Les porcs recevaient aussi une ration de vert, sous forme de trèfle ou de luzerne, qui leur était distribuée soit dans le parc lorsqu'on avait l'habitude de les sortir quelques heures par jour, soit à l'écurie dans le cas contraire. Pour terminer ce court aperçu de l'élevage et de l'engraissement du porc en Creuse, nous signalerons que des essais d'élevage en plein air poursuivis vers cette époque dans la Région de la Souterraine, ont donné des résultats encourageants : à condition d'utiliser des truies d'origine locale mieux adaptées au climat que le large-white d'importation les produits se sont bien accoutumés à ce nouveau genre de vie et se sont développés très normalement. Ces essais ont cependant montré, que pendant la saison pluvieuse, il convient de réaliser des dispositifs permettant d'empêcher l'envahissement du pourtour des abris par la boue (planchers. caillebotis, etc...).

En 1939, les porcs gras creusois étaient presque tous mis en vente sur les champs de foire ; seuls les petits charcutiers locaux s'approvisionnaient parfois directement chez les producteurs.

C'était pendant la saison d'hiver (novembre à avril) que les marchés de la Creuse étaient le plus abondamment pourvus en porcs gras. Cependant, certaines foires, et, en particulier, celles de La Souterraine, avaient le privilège de fournir des porcs pendant toute l'année. Les ventes se débattaient en général au quintal vif et les marchands qui achetaient les porcs à la pièce se faisaient de plus en plus rares. Le plus souvent, les animaux, arrivés sur le champ de foire dès l'aube, n'étaient pesés que vers 11 heures et même parfois dans le courant de l'après-midi ; ils avaient ainsi tout le temps de perdre les quelques kilogrammes résultant du dernier repas pris avant le départ de la ferme. C'était selon l'expression des maquignons des porcs « bien livrés » et qui ne donnaient à l'abatage que très peu de déchets.

Les principales foires porcines de la Creuse étaient en 1939 par ordre d'importance :

1. — Celle de Boussac (en général le 1er et le 3e jeudi de chaque mois). La plus importante, celle du 20 novembre, réunissait jusqu'à 3.000 porcs gras. Le nombre de porcs expédiés chaque année de Boussac atteignait le chiffre de 18 à 20.000.

2. — Celles de La Souterraine qui se tenaient le 12 et le 27 de chaque mois. Elles réunissaient en période d'hiver 6 à 700 porcs et de 100 en 200 en période d'été. La moyenne des expéditions annuelles était de 12.000 sujets environ.

3. — Celles de Guéret : le 1er et le 3e samedi de chaque mois, celle du premier samedi étant nettement plus importante En Novembre et en Décembre, les foires se tiennent respectivement le 15 et le 17, ce sont d'ailleurs les plus grosses foires de l'année, On y rencontrait en moyenne de 400 à 500 porcs gras par réunion d'octobre à avril seulement.

4. — Celles de Bourganeuf : en général le 1er et le 3e mercredi du mois, la première étant la mieux approvisionnée. La foire la plus importante de l'année était celle qui se tenait le 29 janvier.

On y trouvait en moyenne 400 porcs par réunion pendant la saison d'hiver.

Viennent ensuite les centres de Bonnat avec 4.000 porcs expédiés chaque année, Mortroux avec 2.000 et enfin Genouillat avec 1.500.

Les porcs creusois étaient réputés pour leur qualité et les acheteurs venaient nombreux et souvent de très loin (Saint-Etienne, Béziers, Perpignan). En 1939, Paris absorbait environ la moitié de la production porcine creusoise. L'autre moitié se répartissait entre la charcuterie de détail locale, les salaisonniers creusois (Auzances et Vieilleville), les marchés de Lyon et de St-Etienne et enfin de nombreuses villes du Midi (Toulouse, Béziers, Carcassonne, Perpignan).

APERÇU SUR L'EXPLOITATION ACTUELLE DU PORC EN CREUSE

Bien qu'en raison des circonstances troublées que nous venons de traverser, nous n'ayons pu recueillir que de très vagues renseignements à ce sujet, il apparait que, de 1939 jusqu'à l'heure actuelle, l'exploitation de la race porcine en Creuse n'a pas subi de grande modification. Cependant, la tendance à faire du Large-White pur s'y est encore développée et la sélection y est de plus en plus poussée. Les méthodes d'élevage et les procédés d'engraissement ne se sont pas sensiblement modifiés, cependant les animaux ont été un peu plus « poussés » en raison de la revalorisation du gras pendant cette période de disette. En ce qui concerne la commercialisation des animaux gras toutes les transactions, au lieu de se faire sur le champ de foire où l'on peut contrôler les prix, se font à l'étable et la plupart des cochons prennent ainsi le chemin, trop connu, hélas, du marché noir. Il a fallu un arrêté préfectoral récent interdisant la vente à l'écurie, pour faire réapparaître les porcs gras sur le marché creusois. Souhaitons que la saison prochaine, nos foires connaissent leur prospérité d'avant-guerre.

Depuis quelques années, la Creuse commence aussi à exporter des porcelets vers les centres d'engraissement industriels (Ain, Jura, Savoie) qui utilisent les résidus de beurrerie et de fromagerie. C'est là un débouché nouveau qui mérite d'être signalé car il est, à notre avis, appelé à prendre une grande importance au cours des années à venir.

En ce qui concerne les chiffres de production, nous ne donnerons les statistiques de ces années de guerre et d'après-guerre que sous toutes réserves car elles ont été sans aucun doute faussées par le souci de dissimuler une grande partie de la production porcine aux inquisitions de l'occupant d'abord, et aux recensements du ravitaillement général ensuite. Il faut en effet admettre que pour gagner honnêtement sa vie, l'engraisseur est souvent obligé de ne pas déclarer ses animaux et de les vendre au-dessus de la taxe. Cela suffit, à notre avis, à expliquer qu'alors que les chiffres des reproducteurs et des porcelets ne se sont pas modifiés de façon sensible, on ait enregistré une diminution considérable du nombre des porcs à l'engrais ainsi que le montrent les chiffres suivants tirés des statistiques des services agricoles du département.

Année 1943.

Verrats : 211
Truies : 10.851
Animaux à l'engrais : 31.294
(moins de 6 mois)
Animaux à l'engrais : 4.421
(plus de 6 mois)

Année 1944

Verrats : 215
Truies : 10.100
Animaux à l'engrais : 35.000
(moins de 6 mois)
Animaux à l'engrais : 8.200
(plus de 6 mois)

Année 1945.

Verrats : 200
Truies : 9.800
Animaux à l'engrais : 31.000
(moins de 6 mois)
Animaux à l'engrais . 12.000
(plus de 6 mois)

Quoiqu'il en soit, des renseignements que nous avons pu recueillir, tant auprès des éleveurs que des négociants, il ressort que la production porcine actuelle de la Creuse est sensiblement égale à celle de 1939 et qu'elle a tendance à se développer. Souhaitons donc que l'assainissement tant attendu du marché de la viande vienne bientôt redonner à nos foires porcines leur importance d'avant-guerre ; éleveurs, négociants et consommateurs y trouveront leur compte.

CONCLUSION

ORIENTATION A DONNER A LA PRODUCTION PORCINE CREUSOISE

Nous espérons que cette étude des diverses étapes parcourues par la production porcine de la Creuse a fait entrevoir l'évolution générale de cette production de 1870 jusqu'à nos jours. Cette évolution peut d'ailleurs se résumer en quelques lignes : intensification de l'élevage, acheminement progressif des races exploitées vers le type Large-White pur, diminution du temps d'engraissement par suite de la modification des débouchés d'une part, et de la précocité sans cesse accrue des animaux, d'autre part. La production porcine du département autrefois remarquable par sa diversité, a aujourd'hui une tendance très nette à s'uniformiser. Nous compléterons ce travail en fixant l'orientation qui, à notre avis, doit lui être donnée. En ce qui concerne le choix de la race, nous reconnaissons la grande supériorité du Large-White, très bien conformé et d'une remarquable précocité. Cependant, comme toutes les races hautement sélectionnées, il n'est pas exempt d'une certaine fragilité et a besoin, pour donner le maximum de rendement, d'un certain confort qu'il ne rencontre pas toujours en Creuse, tant au point de vue alimentaire qu'au point de vue de l'hygiène générale. Sa fécondité est aussi la plupart du temps inférieure à celle des races locales (Montmorillonnaise, Limousine) et de la race craonnaise. C'est pourquoi nous conseillerons aux éleveurs creusois de s'en

tenir au croisement de première génération truie d'origine locale × verrat Large-White pur qui est, à notre avis, capable de leur donner le rendement le meilleur et le plus régulier. Pour le choix des mères, le sélectionneur devra rechercher tout particulièrement les bonnes laitières et les bonnes mères. Ce sont là, en effet, deux qualités primordiales pour le développement des jeunes ; les porcelets insuffisamment allaités se développent mal et prennent un retard qu'ils ne rattrapent jamais par la suite. Les verrats de race Large-White pure devront être achetés dans des élevages spécialisés qui possèdent des souches excellentes et bien isolées capable de donner de très bons produits. Il serait à ce point de vue très souhaitable que la création d'un syndicat d'élevage du porc vienne faciliter la tâche des éleveurs creusois.

Pour ce qui a trait à l'alimentation des jeunes, il serait, à notre avis, indispensable de donner aux porcelets, au moins pendant la période du pré-sevrage et du sevrage, du lait de vache entier au lieu de lait écrêmé. On éviterait ainsi tout arrêt de croissance préjudiciable au devenir de ces animaux. Il serait bon aussi, pour éviter les accidents osseux de la période de croissance (rachitisme) d'ajouter à l'alimentation des laitons et des nourrains une certaine quantité de condiment minéral (poudre d'os, sels de fer, de cobalt) et d'huile de foie de morue.

Il ne semble pas que l'on ait grand'chose à apprendre aux paysans creusois en ce qui concerne l'engraissement du porc. Tout au plus pourrait-on leur apprendre à contrôler le croît de leurs animaux par des pesées pratiquées à intervalles réguliers (1 pesée par semaine par exemple). Ils pourraient ainsi dépister dès le début toute carence alimentaire et y remédier aussitôt.

L'élevage en plein air est-il appelé à un brillant avenir en Creuse ? Nous ne le pensons pas, bien que les essais qui y ont été tentés aient été concluants. Ce mode d'élevage pour être rémunérateur doit être en effet organisé sur une très grande échelle et ne peut de ce fait convenir à la Creuse, pays de petits et de moyens propriétaires qui ne pratiquent qu'un élevage familial. Il en est de même pour l'exploitation indus-

trielle du porc et les quelques importantes porcheries modernes qui viennent d'être installées n'auront sans doute qu'une vie éphémère. Leurs installations pourvues de « tout le confort moderne » pourront cependant guider nos paysans pour la modernisation de leurs porcheries particulières.

En ce qui concerne la commercialisation des porcs, comme d'ailleurs de tous les animaux de boucherie, nous aimerions voir se créer des coopératives d'achat comme il en existe déjà pour les céréales, les pommes de terre, les fruits, etc... Ces sociétés collecteraient tous les animaux de leurs adhérents et les cèderaient directement à d'autres organismes coopératifs chargés de les distribuer aux consommateurs. A condition d'être bien dirigés et de posséder un personnel compétent et consciencieux de tels organismes pourraient à notre avis, rendre les plus grands services à l'économie générale du pays. Ils contribueraient en tout cas à supprimer bon nombre d'intermédiaires qui ne font le plus souvent que s'enrichir aux dépens du producteur et du consommateur.

Vu :
Le Directeur
de l'Ecole Vétérinaire,
rapporteur,
Signé : PONS.

Vu :
Le Président de la Thèse,
Signé : CALMETTES

Vu :
Le Doyen,
Signé : CALVET.

(N° 652)
Vu et permis d'imprimer :
Toulouse, le 11 juin 1946.

Le Recteur,
Président du Conseil de l'Université :
Signé : DOTTIN.

BIBLIOGRAPHIE

Affre (E). — Note sur le marché de la viande en Haute-Vienne et en Creuse en 1935 (arch. services agricoles).

Auclair (A). — L'élevage dans le département de la Creuse (Bulletin de la Soc. d'agriculture de la Creuse nov. 1909 pp. 5 à 10).

Bory (V). — Compte rendu du concours régional de Guéret en 1862 (Bull. soc. agr. Creuse Août 1862 pp. 609 à 614.

De Broqua (H). — L'organisation du marché du porc gras et ses tendances (brochure de l'office de l'élevage).

Dechambre (P). — La situation générale actuelle de la production porcine (broch. off. élevage).

De Valence. — L'élevage en porchererie (broch. off. élevage).

Duplaix (M E). L'industrie du veau de boucherie dans la Creuse (thèse Toulouse 1936).

Durand St-Léger. — L'élevage en plein air (broch. off. élevage).

Farcy (J). — Chronique agricole : II. L'élevage du porc. (Bul. soc. agr Creuse mars 1908 pp. 2 et 3.

Joanne (A). — Géographie du département de la Creuse.

La Roche-Aymon. — Rapport sur la situation matérielle et morale du comice agricole de l'arrondissement d'Aubusson (Bul. soc. agr. de la Creuse. nov. 1859 pp. 324 à 330)

Mallard (E). — Gisements stanifères du Limousin et de la Marche.

Maslieurat-Lagémard (G E). De l'agriculture dans le département de la Creuse. (Guéret imp. Dugenest 1869).

Pons — Cours de zootechnie Ec. Vet. Toulouse 1935.

Reclus (L) Les progrès de l'agriculture en Limousin.

Rivière (S). — Monographie agricole du département de la Creuse (broch. du Ministère de l'agriculture 1935).

Saincthorent. — Rapport à la réunion du comice agricole de Boussac (bul. soc. agr. de la Creuse août 1859 pp. 299 à 304).

Sanson (A). — Application de la zootechnie.

Tuzet (H). — Etude sur la création de porcheries industrielles dans la région du plateau central et du Sud-Ouest de la France (bul. soc. agr. de la Creuse juillet 1910 pp 15 et 16)

Wagner J Ch) L'alimentation et l'engraissement du porc. (bul. soc. agr. de la Creuse. septembre 1902 pp. 14 à 16).

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Indroduction	6
1° Le milieu	8
Origine et situation géographique de la Creuse	8
Relief	8
Hydrographie	9
Sol, sous-sol, climat	10
Régions agricoles naturelles	10
La propriété	11
Les cultures	13
Les prairies	17
L'élevage	18
2° La production porcine	23
L'élevage porcin en Creuse aux environs de 1870	23
La production porcine en Creuse avant 1925	26
Carte de la Creuse	29
La production porcine en Creuse en 1939	32
Aperçu sur l'exploitation actuelle du porc en Creuse.	40
Conclusion — Orientation à donner à la production porcine creusoise	43

Imprimerie F. FOURIAUD, 12, Rue du Prat — GUÉRET